



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Italienske kødboller i cremet sauce med pasta

## Det skal du bruge

1 fed hvidløg  
300 g hakket oksekød  
½ tsk paprika  
200 g pasta  
½ stk løg  
125 g champignoner  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ pakke tomatpuré  
1 tsk sennep  
¾ dl creme fraiche  
½ pakke kruspersille

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Kødboller:** Pil og pres hvidløg. Bland det med det hakkede kød, salt og peber i en skål. Form kødet til kødboller med en teske. Bland 2 spsk mel, paprika og lidt peber i en plastpose og læg kødbollerne i. Ryst posen godt, så melet fordeles godt på kødbollerne.
- 2** Varm 1 spsk olie og 10 g smør i en stor pande. Når det skummer steges kødbollerne ved moderat varme til de er brunede på alle sider, vend dem forsigtigt. Tag dem af panden og læg dem på et stykke køkkenrulle.
- 3 Pasta:** Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 4 Cremet sauce:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl og halvér champignon. Smelt 10 g smør på panden, kom løg på og steg til de er bløde. Kom champignonerne i og lad dem stege med ca. 2 min. Opløs bouillon i 1½ dl kogende vand. Tilføj tomatpuré, sennep og bouillon. Bland det godt og kom kødbollerne tilbage på panden. Bring forsigtigt blandingen i kog og lad den simre i 5 min. Rør af og til i saucen. Rør creme fraiche i saucen og sørg for at den ikke koger for voldsomt. Smag til med salt og peber.
- 5** Skyl og hak persille fint. Servér kødboller og sauce rygende varm med pasta og et drys persille.

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.675 kj / 878 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	38,0 g
heraf mættede fedtsyrer	13,9 g
Kulhydrat	85,0 g
heraf sukkerarter	7,8 g
Protein	49,1 g
Salt	2,4 g
Kostfibre	5,7 g